

MENU DA ASPORTO E DELIVERY

ANTIPASTI

Insalata di asparagi con soncino e pecorino molisano	€ 16,00
Ingredienti: asparagi, soncino, Pecorino, evo*	
Insalata di polpo	€ 16,00
Ingredienti: piovra, polpo, patate, olive taggiasche, sale, evo*	
Insalata di gamberi e avocado	€ 16,00
Ingredienti: soncino, gamberi, avocado, sale, evo*	
Bresaola di razza bovina limousine di Cascina Gaggioli	€ 18,00
Ingredienti: bresaola bovina, evo*	
Prosciutto crudo di Norcia e melone	€ 16,00

PRIMI PIATTI

Bucatini all'Amatriciana con guanciale di Accumoli	€ 18,00
Ingredienti: bucatini, guanciale, pomodoro, cipolla, pepe, sale, peperoncino, evo*	
Risotto semifreddo di verdure	€ 16,00
Ingredienti: riso Carnaroli, pomodoro, cipolla, carota, zucchina, sedano, piselli, spinaci, basilico, sale, pepe, parmigiano, evo*	
Fusilli con pomodorini e stracciatella	€ 16,00
Ingredienti: pasta di grano duro, pomodoro, sale, formaggio fresco vaccino, evo*	
Lasagne con ragù di fassona piemontese	€ 18,00
Ingredienti: uovo, farina di grano 00, carne bovina, cipolla, pomodoro rosmarino, parmigiano, formaggi di latte vaccino, vino rosso, olio, sale pepe, noce moscata, carota, latte, burro, sedano	
Cous cous ai frutti di mare	€ 18,00
Ingredienti: cous-cous, calamari, cozze, vongole, gamberi, pomodoro, basilico, evo*	

LE PASTE FRESCHE DA CUOCERE A CASA E I SUGHI PRONTI

Tagliatelle oppure tagliolini all'uovo	2 PORZ. € 12,00
Ingredienti: Farina di grano 00, uova, sale	
Sugo All'amatriciana con guanciale di Accumoli	2 PORZ. € 14,00
Ingredienti: guanciale, pomodoro, cipolla, eco*, sale, pepe, peperoncino	
Sugo ai frutti di mare	2 PORZ. € 18,00
Ingredienti: pomodoro, aglio, vongole, cozze, calamari, gamberi, evo*, sale, pepe	
Ragu di Fassona Piemontese	2 PORZ. € 16,00
Ingredienti: carne bovina, cipolla, pomodoro, carota, rosmarino, vino rosso, evo*, sale e pepe	

SECONDI PIATTI DI PESCE

Carpaccio di tonno con vinaigrette alla senape	€ 28,00
Ingredienti: tonno, sedano, noci, senape, zucchero, aceto di mele, limone, evo*	
Orata marinata su crema di ceci e radicchio	€ 26,00
Ingredienti: orata, zucchero, aceto di mele, sale, pepe, ceci, aglio, timo, radicchio, evo*	
Catalana leggera di Calamari	€ 26,00
Ingredienti: calamari, pomodorini, sedano, basilico, pepe, sale, insalata iceberg, aceto, peperoncino, basilico, evo	

SECONDI PIATTI DI CARNE

Vitello tonnato rosa cotto a bassa temperatura leggermente affumicato	€ 25,00
Ingredienti: vitello, sale, zucchero, miele, fumo liquido, maionese contenente olio di semi, uovo, tonno in conserva, acciughe sotto sale, capperi, cetriolini sott'aceto, vino bianco, evo*	
Tartara di Fassona Piemontese con senape aromatica	€ 28,00
Ingredienti: carne bovina, senape, brandy, tabasco, salsa Worchester, cetriolini sott'aceto, prezzemolo, basilico, miele, evo*	
Tartara di vitello, con gambero rosso e bottarga	€ 28,00
Ingredienti: vitello, gambero rosso crudo di Mazara, bottarga, sale, pepe, evo*	
Cotoletta di vitello alla Milanese	€ 26,00
Ingredienti: vitello, pane grattugiato, farina, olio di semi di arachidi, burro chiarificato, sale	
Roast Beef di controfiletto con spinaci crudi novelli	€ 28,00
Ingredienti: carne bovina, sale, pepe, rosmarino, evo*	

DOLCI E FRUTTA

Torta di cioccolato	€ 8,00
Ingredienti: gianduia, cioccolato fondente 75%, burro, uova, farina, zucchero, sale, mascarpone	
Panna cotta con riduzione di frutti di bosco	€ 8,00
Ingredienti: panna fresca, zucchero, vanillina, colla di pesce, lamponi, fragole, mirtilli	
Macedonia di frutta	€ 7,00
Ingredienti: ananas, mela, melone, uva, clementine, arancia, pompelmo	
PANE E FOCACCIA / a porzione	€ 2,00
Ingredienti: Pane: farina 00 e ai 5 cereali, lievito madre di grano duro disidratato, acqua, evo*, sale, zucchero	
Ingredienti: Focaccia: farina 00, lievito madre di grano duro disidratato, acqua, evo*	
evo*: Olio umbro extra vergine di oliva del lago Trasimeno	

SERVIZIO DELIVERY E ASPORTO

DALLE ORE 11:00 ALLE 14:30

al numero di telefono: 02 805 21 98

via mail: almercante@goonnet.com